

MERCOLEDÌ

PRIMI PIATTI

Sedanini con crema di cavolfiori pancetta e provola

100g pasta (BIO), 200g cavolfiore (conv.ita), 50g provola, 10ml olio e.v.o., 30g pancetta, basilico q.b., aromi q.b. **Kcal:785**

Risotto con zucca e parmigiano

90g riso (BIO), 50g zucca (CONV.ITA), sedano, carote, cipolle q.b., 10g formaggio, burro, sale iodato q.b., 10g olio e.v.o. **Kcal:460**

Zuppa di legumi e cereali

15g fagioli (CONV.ITA), 15g lenticchie (CONV.ITA), 15g ceci (CONV.ITA), sedano, carote, cipolle q.b., 40g patate (CONV.ITA), 50g pomodoro (CONV.ITA), 40g farro **Kcal:441**

Pasta al sugo o in bianco

90 g di pasta (BIO), 5 g di olio e.v.o., 50 g di passata di pomodoro (BIO), basilico, sale iodato **Kcal: 370 (al sugo) - Kcal: 400 (in bianco)**

SECONDI PIATTI

Pollo al forno

180g pollo (CONV.ITA), sale iodato, 10g olio e.v.o., aromi, pepe **Kcal:283**

Pesce spada alla siciliana

150g pesce spada*, 150g pomodorini, origano q.b., peperoncino q.b., prezzemolo q.b., basilico q.b., 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:335**

Polpettone cotto e formaggio

1150g carne (conv.ita), 1 uovo, 40g prosciutto cotto senza grasso, 10g formaggio, 10g sedano, 20g carote, 10g cipolle, 20g pangrattato, aromi q.b., vino bianco, q.b., 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:558**

Petto di pollo ai ferri

150 g Pollo (conv. ITA), 5 g olio e.v.o., sale iodato **Kcal: 150**

CONTORNI

Piselli pancetta e cipolla

150g piselli*, 10g olio e.v.o., cipolla q.b., 15g pancetta, sale iodato **Kcal:239**

Carote aceto e menta

200g carote*, 10g olio e.v.o., aceto, menta, sale iodato **Kcal:171**

Spinaci al vapore

200g spinaci (CONV.ITA), sale iodato, 10g olio e.v.o. **Kcal:161**

PIATTI UNICI

Poke bowl tonno e ravanelli

8100g riso basmati (bio), 80g tonno all'olio sgocciolato, 50g mais, 50g rucola, 40g carote, 30g ravanelli, 15ml olio e.v.o., sale iodato **Kcal:764**

Zuppa di legumi e cereali e crostone

15g fagioli (CONV.ITA), 15g lenticchie (CONV.ITA), 15g ceci, sedano, carote*, cipolle q.b.; 40g patate (CONV.ITA), 50g pomodoro (CONV.ITA), 40g farro, 50g pane **Kcal:566**

Rustico con scamorza, patatine e würstel

farina 150g, lievito q.b., 50g wurstel, 50g patatine, 50g scamorza, 20ml olio di semi di girasole **Kcal:1080**

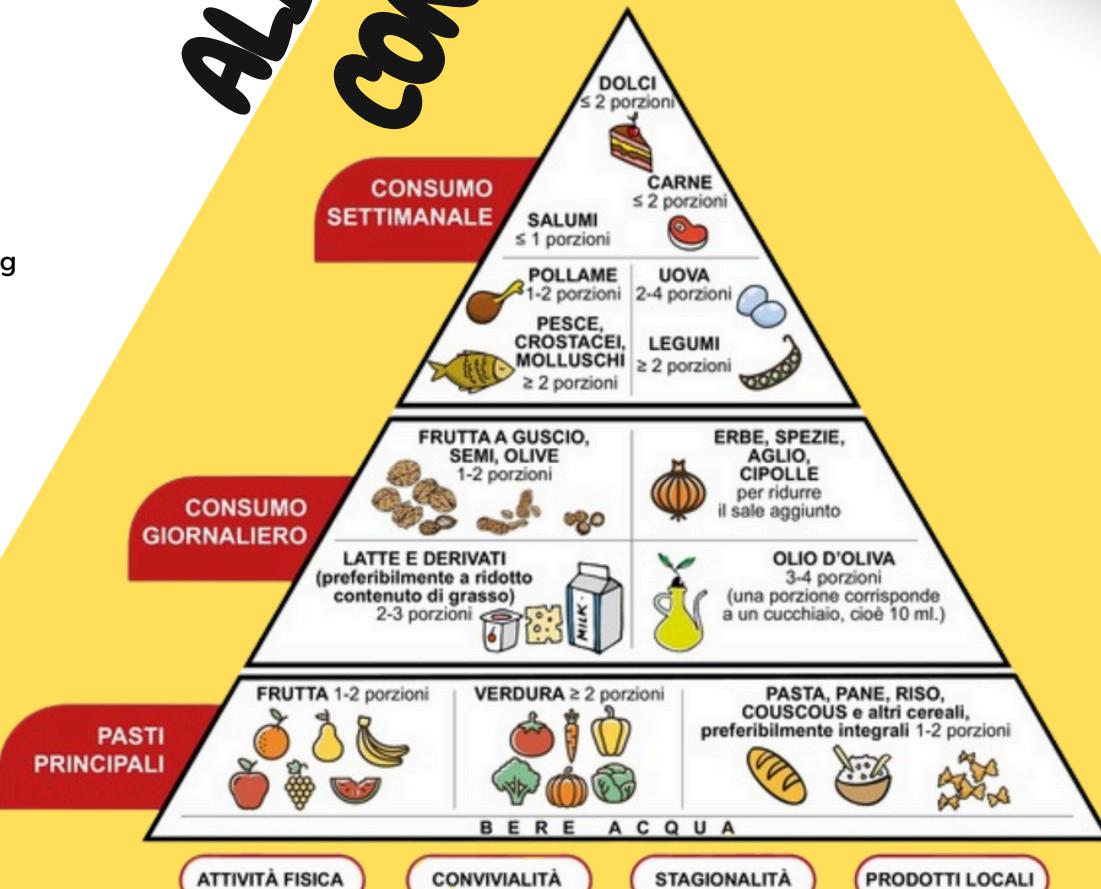
MANGIA
IN
MENSA

MENÙ DEL GIORNO PRANZO - SETTIMANA 3

PRENDI
E
VAI

adisu\pc
AZIENDA PER IL DIRITTO
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO
DELLA
REGIONE CAMPANIA

ALIMENTAZIONE
consapevole



1. NON PRIVARTI DI NESSUN ALIMENTO

2. ASCOLTA IL TUO CORPO. FERMATI QUANDO SEI SAZIO

3. MANGIA CON ALTRI, SEDUTO A TAVOLA E AD ORARI REGOLARI

4. MANGIA SENZA DISTRAZIONI, METTI DA PARTE LO SMARTPHONE PER UN PO'

PIZZERIA

LE PIZZE

Napoletana

200 g base pizza*, 70 g Pomodoro, aglio, origano, 5 g olio evo, sale
Kcal:535

Margherita

200 g base pizza*, 70 g Pomodoro, 80 g fior di latte, 5 g olio evo, sale
Kcal:746

Nduja

200 g base pizza*, 70 g Pomodoro, 60 g fior di latte, nduja, 5 g olio evo, sale iodato (può contenere tracce di senape o soia)

Kcal:696

Ortolana

200 g base pizza*, 20 g Zucchine, 20 g melanzane, 20 g peperoni, 40 g fior di latte, 5 g olio evo, sale
Kcal:639

Funghi e patate

200 g base pizza*, 30 g Patate lesse, 40 g funghi champignon, 40 g fior di latte, basilico, 5 g olio evo, sale
Kcal:662

*180 g di farina, 1 g lievito di birra fresco, acqua q.b. sale q.b.)

IL PANINO

Rucola, pomodorini secchi e grana

100g di pane (80g di farina, acqua q.b., 1g di lievito di birra, sale q.b.), 30g rucola, 40g pomodorini secchi, 30g grana (può contenere soia o senape)

Kcal:462

IL CALZONE

Mozzarella e pomodoro

180g calzone (150g di farina, olio q.b., 1g lievito, sale q.b.), 100g pomodoro, 50g mozzarella
Kcal:652



MANGIA
IN
MENSA

MERCOLEDÌ - SETTIMANA 3

PRENDI
E
VAI

adisu\pc
AZIENDA PER IL DIRETTO
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO
DELLA
REGIONE CAMPANIA

INSALATONE